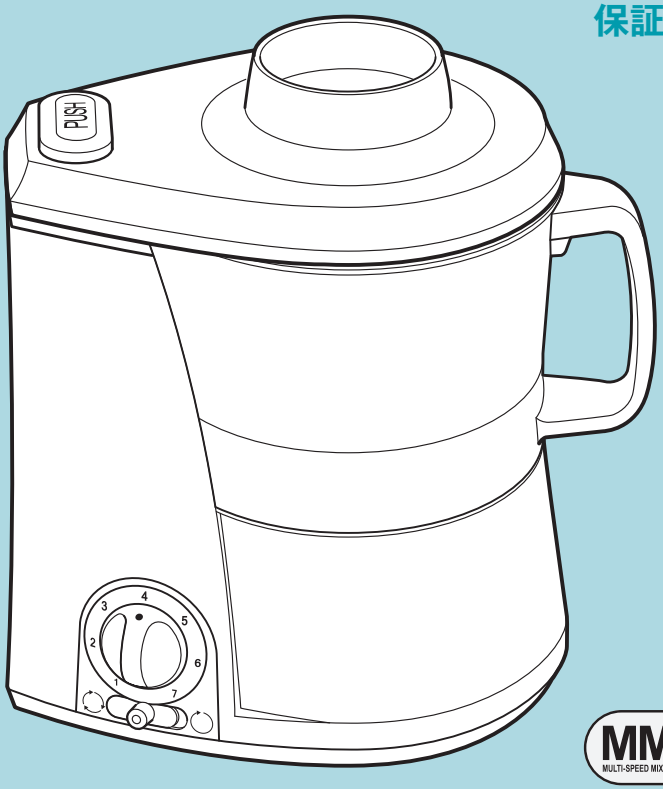
品番 YE-MM41W（ホワイト）
YE-MM41R（レッド）

Master Cut

Multi Speed Mixer Master Cut

取扱説明書

保証書付



MM41
MULTI-SPEED MIXER

YAMAMOTO

このたびは「マルチスピードミキサー・Master Cut（マスターカット）」をお買い求めいただき、ありがとうございます。
ご使用の前に必ず本書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
またご使用中に分からないことやトラブルが生じたときのために、お読みになった後は必ず本書を保管するようにしてください。

目次

3 PART1 安全上のご注意

4 PART2 各部名称

6 PART3 本製品でできること

7 PART4 使いかた

11 PART5 スピードダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間の目安

17 PART6 お手入れ／保管のしかた

19 PART7 こんなときは？

20 PART8 製品の仕様

PART 1

安全上のご注意

ご使用の前に必ずお読みください。
お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	「死亡や重症」に結びつくおそれのあるものです。	⚠注意	「軽傷または財産の損害」が発生するおそれのあるものです。

お守りいただく内容を、以下の図記号で区分して説明しています。

⃠	してはいけないことです。	❗	必ず実行すべきことです。

⚠警告		
火災を防ぐために	⃠	電源プラグやコードを傷つけたり、引っ張ったり、加工したりしない。
		コードを本体に巻き付けたまま使用したり、コードを束ねたまま使用しない。
	❗	コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流 100V 以外で使用しない。
		たこ足配線はしない。
		電源プラグにほこりが付着しているときは、よく拭き取る。
		異常時（こげくさい、煙が出る、本体が熱くなるなど）にはただちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
		使用時以外は、電源プラグを抜く。
ショートや故障を防ぐために	⃠	電源プラグやコードが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しない。
		運転中にワークボウルやウェットフィーダーの中に、箸・スプーンなどの調味料以外のものを入れない。
	❗	電源プラグは根本まで差し込む。
感電やケガを防ぐために	⃠	本体を丸洗いしたり、本体に水をかけたりしない。
		ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
		分解や改造はしない。
		ブレードは鋭利なため、直接手を触れない。
		ブレードの回転が止まるまではふたを開けない。
		運転中に、ワークボウルやウェットフィーダーの中に指を入れない。
		子供や取扱いに不慣れな方だけで使ったり、乳幼児の手の届く所で使わない。

⚠注意		
ショートや故障を防ぐために	⃠	急激な冷却や加温をしない。
		40℃以上の熱い材料を調理しない。
		ワークボウルの最大メモリ（500ml）以上に食材を入れない。
		ワークボウルを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使用しない。
		お手入れのとき、ワークボウルは 60℃以上、その他の部品は 40℃以上のお湯で洗わない。
		調理材料を入れないまま運転しない。
	❗	電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。
		本体・ワークボウル・カバーに強い衝撃を与えない。
		食器洗い乾燥機での洗浄はしない。
感電やケガを防ぐために	⃠	不安定な所で使わない。
		運転中に移動させない。
		スイッチボタンをカバー以外で押さない。
	❗	調理材料を取り出すときは、付属のスパチュラ（ヘラ）などを使用する。
		ブレードやワークボウルの取り付け・取り外し・お手入れをするときは、電源プラグを抜いておく。
		持ち運びは必ず本体底を両手で持つ。

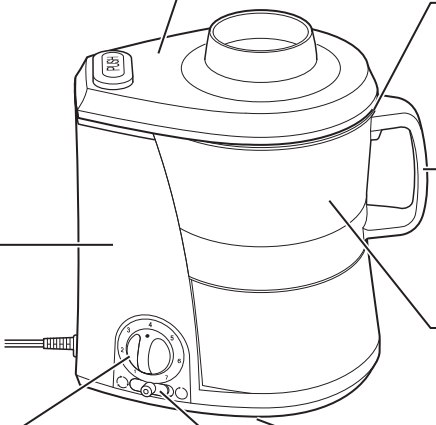
PART 2

各部名称

本製品の部品や部位の名前です。部品がそろっていることを確認してください。

Memo

使用前に各部品を取り外して洗浄する場合は、先に本書の説明をよくお読みください。**お手入れ／保管のしかた▶ P.17**



カバー

正しくセットしないとスイッチが作動しない安全構造が装備されたカバーです。

パッキン

出荷時はグレーのドライパッキンがカバーにセットされています。

ハンドル

本体

ワークボウル

調理材料を入れるボウルです。

リセットスイッチ

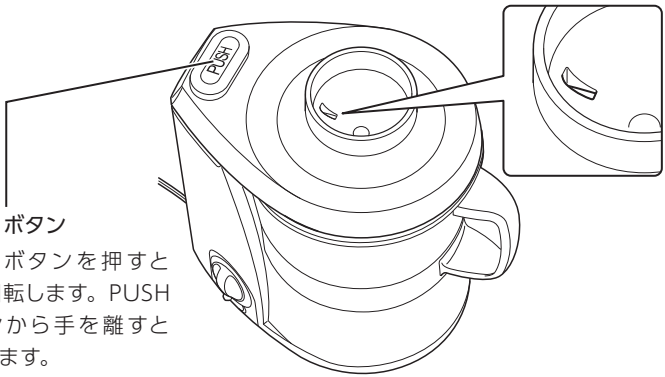
保護装置が働き運転が停止した場合に使用します。**リセットスイッチ▶ P.10**

スピードダイヤル

低速約 800 回転から高速約 3,000 回転まで材料や仕上がりに合わせ自由に回転スピードを調節できます。

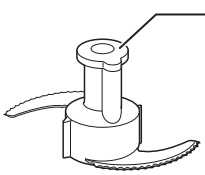
運転切り替えスイッチ

スイッチを押したときに、連続して動作する（連続運転）か、断続的に動作させる（パルス運転）かを切り替えます。



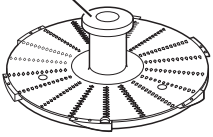
ウェットフィーダー
液体を加えるときに使います。

PUSH ボタン
PUSH ボタンを押すと刃が回転します。PUSH ボタンから手を離すと止まります。

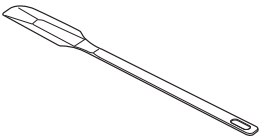


ホルダー部

ブレード
粉砕から撹拌まで幅広い用途に使います。



グレーター
すりおろしに使う専用グレーターです。

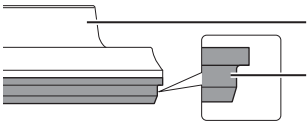


スパチュラ

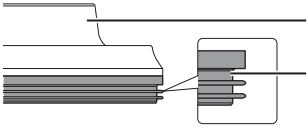
> **注意** ブレードやグレーターの取り付け／取り外しは必ずホルダー部を持って作業してください。

2種類のパッキンが付属しています。用途に応じてパッキンを付け替えてください。

> **注意** パッキンをカバーに取り付ける際は、下図を参考に、表と裏に注意してください。



ドライパッキン（グレー）
一般材料の処理時に使うパッキンです。あらかじめカバーに取り付けられています。



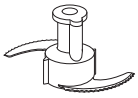
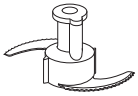
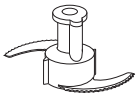
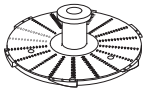
ウェットパッキン（白）
液体処理時に使うパッキンです。

PART 3 本製品でできること

本製品では、次のような調理をこなせます。

Memo

・本体の基本の使いかたは、どの場合も同じです。**使いかた▶ P.7**
・食材ごとに調理できる具体的な量や、調理時間については本書をお読みください。**スピードダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間の目安▶ P.11**

調理の種類	使用する部品	
きざむ / 細かくする 砕く / すり身 ミンチにする / すりつぶす	ブレード 	ドライパッキン
液状にする 液体をブレンドする	ブレード 	ウェットパッキン
泡立てる こねる	ブレード 	ドライパッキン
すりおろす	グレーター 	ドライパッキン
スライスする 千切りする	スライス／千切りブレード（オプション *）	

* スライス／千切りには、別売りのスライス／千切りブレードセット（SS21）が必要です。

PART 4 使いかた

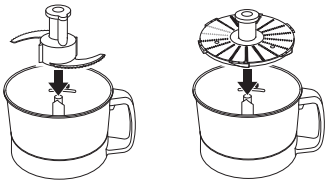
ここでは、基本的な使いかたを説明します。

Memo

食材ごとに調理できる具体的な量や、調理時間については本書をお読みください。**スピードダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間の目安▶P.11**

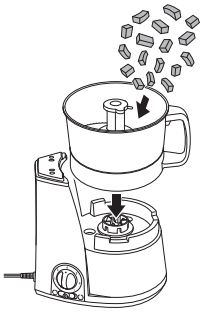
基本の使いかた

1 ブレード／グレーターをセットする。



ホルダーを持ち、ワークボウルの軸に差し込みます。少し回しながら、ブレード／グレーターが軸に固定されるようセットします。

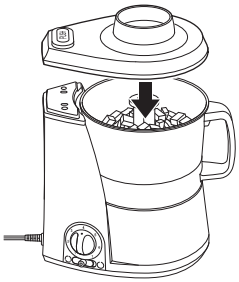
2 材料を入れ、ワークボウルを本体にセットする。



注意

- 一回あたりの処理量が多すぎると保護機能が働き運転が停止します。**リセットスイッチ▶P.10**
- 液体処理時はワークボウルのメモリ（500ml）を目安としてください。

3 カバーをセットする。



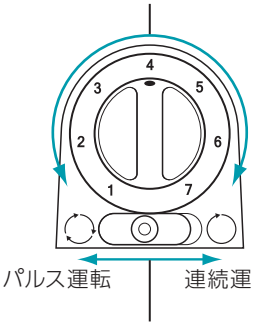
ワークボウルとカバー（パッキン）の間にすき間ができないよう、カバーは水平にしっかりと押してセットします。

Memo

調理内容に合わせたパッキンを取り付けてください。**本製品でできること▶P.6**

4 スピードダイヤル／運転切り替えスイッチを合わせる。

①スピードダイヤルで、ブレード／グレーターの回転速度を調節します。

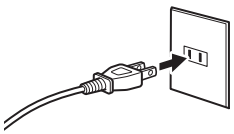


②運転切り替えスイッチで、連続運転／パルス運転を切り替えます。

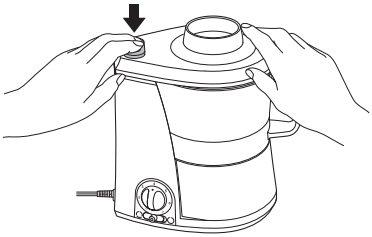
Memo

- スピードダイヤルを低い数字に合わせるほど、回転速度は遅くなります。
- 連続運転にすると、スイッチボタンを押しているあいだ、連続で刃が回転します。パルス運転にすると、スイッチボタンを押しているあいだ、刃が断続的に回転します。
- 材料の状態を見ながら調理したい場合や、水分の多い材料で均等な大きさに仕上げたい場合などはパルス運転に切り替えます。**スピードダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間の目安▶P.11**

5 電源プラグをコンセントに差し込む。



6 PUSH ボタンを押す。

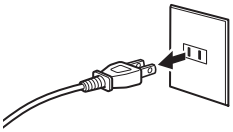


スタート時はカバーを片手でしっかりと押さえながら、もう片方の手でカバーの PUSH ボタンを押します。

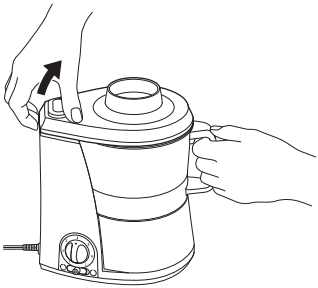
Memo

材料により運転時の音・振動が大きくなることがあります。

7 電源プラグをコンセントから抜く。

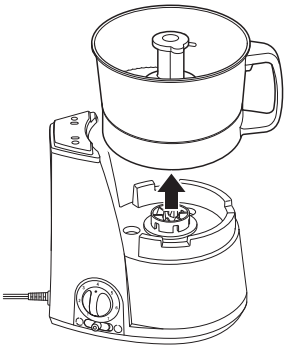


8 カバーを取り外す。

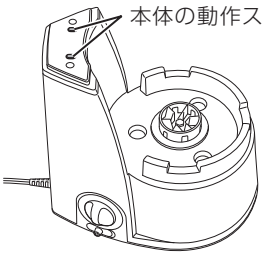


ワークボウルをおさえ、PUSH ボタン側から静かにカバーを取り外します。

9 ワークボウルを取り外す。



本体の動作スイッチ

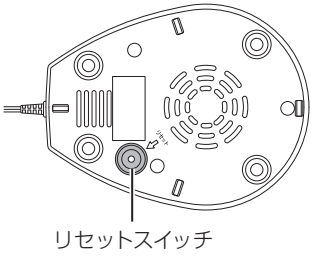


本体にワークボウルとカバーを正しくセットすると、本体上部にある動作スイッチがカバーによって押し込まれます。この状態で電源プラグをコンセントに差し込み、PUSH ボタンを押すと、運転が開始されます。

> **注意** 動作スイッチを箸・ドライバー・楊枝などで押し込まないでください。電源プラグがコンセントに差し込まれている状態の場合、回転部が動作するため危険です。

リセットスイッチ

本体底面にリセットスイッチがあります。通常は引っ込んでいますが、保護機能が働いたときに飛び出します。



材料が多すぎるなどの理由で保護機能が働き、運転が停止することがあります。その場合、以下のように操作します。

1. PUSH ボタンから手をはなす。
2. 電源プラグを抜く。
3. カバーを取り外し、ワークボウルを取り外して材料を減らす。
4. リセットスイッチを押す。
5. ワークボウルをセットし、カバーをセットする。
6. 電源プラグを差し込み、運転を再開する。

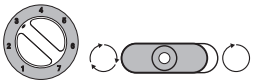
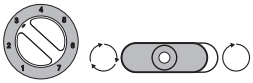
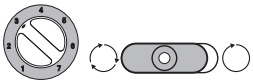
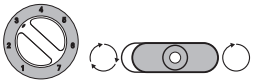
PART 5 スピードダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間の目安

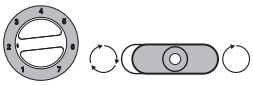
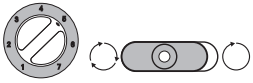
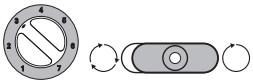
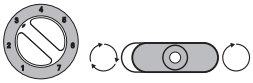
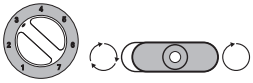
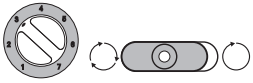
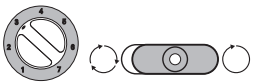
Memo

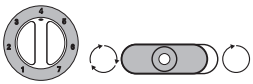
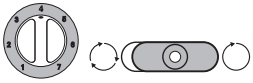
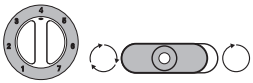
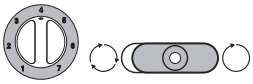
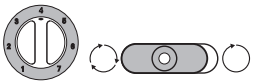
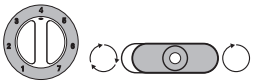
- 材料は、約 3 cm 角に切って入れるときれいに仕上がります。
- ダイヤルの位置と所要時間の表は目安（調理の一例）です。材料の大きさ・状態・温度・量などにより、運転時間・スピードが変わります。備考欄と付属のレシピ集をご参考に、お好みに合わせご使用ください。
- 材料がワークボウル側面に付く場合は、付属または市販のスパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せてください。

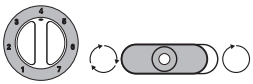
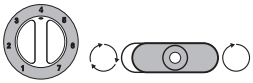
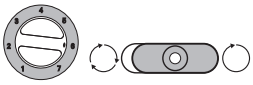
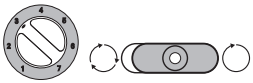
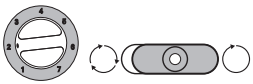
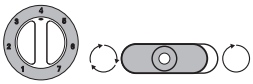
注意

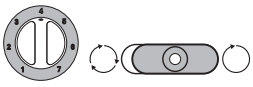
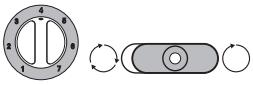
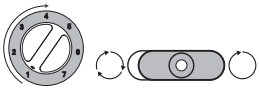
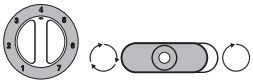
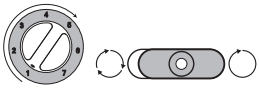
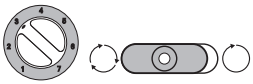
- 干し昆布、干し椎茸など、粘性の高い乾物を粉末にすることはできません。
- 禁止されている材料を使用すると故障・破損の原因となります。

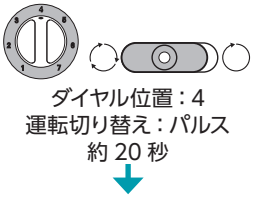
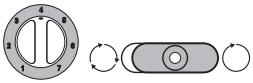
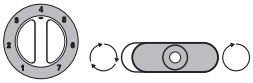
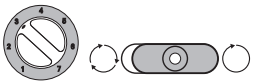
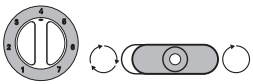
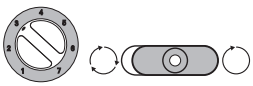
調理	材料	最小量〜最大量	ダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間	備考
きざむ	たまねぎ	50 〜 300g	 ダイヤル位置：3 〜 4 運転切り替え：パルス 約 10 〜 15 秒	・ くし型切り、または約 2 〜 3cm 角にする
	にんじん	50 〜 300g	 ダイヤル位置：3 〜 4 運転切り替え：パルス 約 15 〜 20 秒	・ 約 1cm 厚の半月切りにする
	パセリ	15 〜 30g	 ダイヤル位置：3 〜 4 運転切り替え：パルス 約 5 〜 10 秒	・ 茎を取り除く
細かくする	チーズ（ハードタイプ）	50 〜 300g	 ダイヤル位置：3 〜 4 運転切り替え：連続 約 20 〜 30 秒	・ 約 2cm 角に切る

調理	材料	最小量～最大量	ダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間	備考
細かくする	パン	50 ～ 150g	 ダイヤル位置：2 ～ 3 運転切り替え：連続 約 10 ～ 20 秒	・約 3cm 角に切る、またはちぎる
砕く	氷	100 ～ 200g	 ダイヤル位置：5 ～ 6 運転切り替え：パルス 約 20 ～ 30 秒	・家庭用冷蔵庫の製氷機で作ったものをご使用ください。市販のロックアイスの使用はお控えください
	コーヒー	50 ～ 200g	 ダイヤル位置：3 ～ 4 運転切り替え：連続 約 50 ～ 60 秒	
	アーモンド（皮つき）	50 ～ 300g	 ダイヤル位置：3 ～ 4 運転切り替え：連続 約 10 ～ 15 秒	
	チョコレート	50 ～ 300g	 ダイヤル位置：3 ～ 4 運転切り替え：連続 約 15 ～ 20 秒	
すり身にする	白身魚	100 ～ 300g	 ダイヤル位置：3 運転切り替え：パルス 約 10 ～ 15 秒 ↓  ダイヤル位置：3 運転切り替え：連続 約 10 ～ 15 秒	・骨と皮を取り除いて、約 2 ～ 3cm 角に切る ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる

調理	材料	最小量～最大量	ダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間	備考
すり身にする	えび	100～300g	 ダイヤル位置：4 運転切り替え：パルス 約 15 秒 ↓  ダイヤル位置：4 運転切り替え：連続 約 10～15 秒	・殻と背ワタを取り除く ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる
	いか	100～300g	 ダイヤル位置：4 運転切り替え：パルス 約 10～15 秒 ↓  ダイヤル位置：4 運転切り替え：連続 約 15～20 秒	・皮、内臓、下足を取り除き、約 2cm の短冊切りにする ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる
ミンチにする	牛肉、豚肉	100～300g	 ダイヤル位置：4～6 運転切り替え：パルス 約 20～30 秒 ↓  ダイヤル位置：4～6 運転切り替え：連続 約 15～30 秒	・薄切り肉の場合は約 3cm 長さに切り、塊肉の場合は約 2cm 角に切る ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ

調理	材料	最小量～最大量	ダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間	備考
ミンチにする	鶏肉	100～300g	 ダイヤル位置：4～5 運転切り替え：パルス 約 15～20 秒 ↓  ダイヤル位置：4～5 運転切り替え：連続 約 15～20 秒	・皮と筋を取り除き、約 2～3cm 角に切る ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ
すりつぶす	煎りゴマ	30～300g	 ダイヤル位置：6～7 運転切り替え：連続 約 20～30 秒	・ワークボウル、ナイフブレード、カバーが濡れていないことを確認してから操作する ・煎りたてのゴマは粗熱をとる
	茹で野菜	50～300g	 ダイヤル位置：3～4 運転切り替え：連続 約 40～60 秒	・茹で野菜は粗熱をとる ・約 2～3cm 角に切る ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる
	冷凍果物	100～300g		・約 2～3cm 角に切る ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる
	キウイ	50～300g	 ダイヤル位置：2～3 運転切り替え：連続 約 20 秒	・皮をむいて約 2cm 厚さの半月切りにする ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる
	たまねぎ	50～300g	 ダイヤル位置：4～5 運転切り替え：パルス 約 10～20 秒	・くし型切りまたは約 2～3cm 角に切る ・材料がワークボウルの側面につく場合は、スパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せる

調理		材料	最小量～最大量	ダイヤル／運転切り替えスイッチの位置と所要時間	備考
液状にする／液体をブレンドする		柑橘類・トマト	50～300g	 ダイヤル位置：4 運転切り替え：連続 約 20～30 秒	・柑橘類は皮をむく ・トマトはヘタを取り除き、くし型または約 2～3cm 角に切る
		野菜・果物・冷凍果物など水・牛乳・豆乳など	～500cc	 ダイヤル位置：4 運転切り替え：連続 約 30～40 秒	・約 2～3cm 角に切る
泡立てる	ホイップクリーム	生クリーム	200cc	 ダイヤル位置：1→4（徐々にスピードを上げる） 運転切り替え：連続 約 20 秒	・植物性クリームを使用する場合は、ダイヤル位置は同じで、パルス運転で約 120 秒泡立ててから、パルス運転でお好みの固さに調整する
		砂糖	20g	 ダイヤル位置：4 運転切り替え：パルス お好みの固さに調整	
泡立てる	メレンゲ	卵白	2 個	 ダイヤル位置：1→5（徐々にスピードを上げる） 運転切り替え：連続 約 60 秒	・ワークボウル、ナイフブレード、カバーが濡れていないことを確認してから操作する ・卵だけで連続運転し、砂糖を加えたらパルス運転に切り替える
		砂糖	20g	 ダイヤル位置：3～4 運転切り替え：パルス お好みの固さに調整	

<table>
<tr><th colspan="2">調理</th><th>材料</th><th>最小量～
最大量</th><th>ダイヤル／運転切り替え
スイッチの位置と所要時間</th><th>備考</th></tr>
<tr><td rowspan="7">こねる</td><td rowspan="7">基本の
パン生地</td><td>強力粉</td><td>150g</td><td rowspan="7"> 
ダイヤル位置：4
運転切り替え：パルス
約 20 秒
 
ダイヤル位置：4
運転切り替え：連続
120 秒</td><td rowspan="7">・粉類だけをワークボウルに合わせ、パルス運転で 10 秒操作した後、卵、バター、水を加えて 10 秒混ぜ、連続運転に切り替えて 120 秒こねる
・生地がひとまとまりになって、ワークボウルの中を転がる程度が目安。ナイフブレードに絡み付いてべたつく場合は水分が多い状態です。材料の温度や湿度によって加える水分量は異なりますので、水分は少なめに加え、様子を見ながら調整してください</td></tr>
<tr><td>バター</td><td>20g</td></tr>
<tr><td>水</td><td>70 ～
85cc</td></tr>
<tr><td>ドライイースト</td><td>小さじ
1 (2g)</td></tr>
<tr><td>砂糖</td><td>20g</td></tr>
<tr><td>溶き卵</td><td>1/2 個
(25g)</td></tr>
<tr><td>塩</td><td>小さじ
1/3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">すりおろす</td><td>大根</td><td rowspan="2">100 ～
250g</td><td rowspan="2"> 
グレーターディスクを使用
ダイヤル位置：4 ～ 5
運転切り替え：連続
約 10 ～ 20 秒
【粗くおろす場合】
ナイフブレードを使用
 
ダイヤル位置：3 ～ 4
運転切り替え：連続
約 5 ～ 10 秒</td><td rowspan="4">・約 5cm 角に切る</td></tr>
<tr><td>長いも</td></tr>
<tr><td>しょうが</td><td>50 ～
200g</td><td rowspan="2"> 
グレーターディスクを使用
ダイヤル位置：4 ～ 5
運転切り替え：連続
約 20 ～ 30 秒
【粗くおろす場合】
ナイフブレードを使用
 
ダイヤル位置：3 ～ 4
運転切り替え：連続
約 5 ～ 10 秒</td></tr>
<tr><td>りんご</td><td>100 ～
200g</td></tr>
</table>

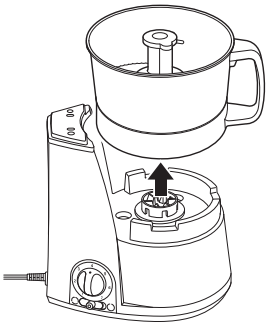
PART 6

お手入れ／保管のしかた

各部品の取り外しかた

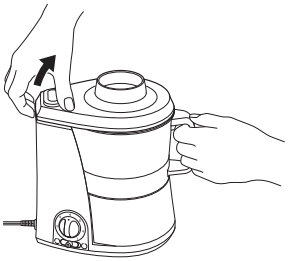
本体とワークボウル

ワークボウルの持ち手を握って持ち上げます。



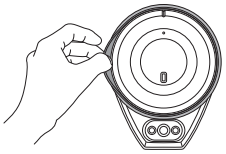
カバー

ワークボウルをおさえ、PUSH ボタン側から静かにカバーを取り外します。必要に応じて、カバーからパッキンを取り外します。



Memo

カバーからパッキンを取り外しにくい時は、親指をカバーとパッキンの間に差し込み、引っ張るようにして取り外してください。

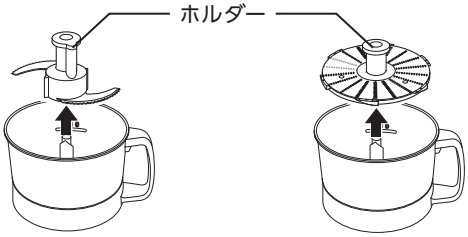


注意

パッキンをカバーに取り付ける際は、裏と表に注意してください。

ブレード／グレーター

必ずホルダーを持って取り外します。



各部品の洗いかた

部品によっては、水洗いや、つけ置き洗いができないものがあります。洗う前に以下の表を確認してください。

部品	水洗い	つけ置き洗い	洗いかた
本体	×	×	・よくしぼったやわらかいふきんで拭く。 ・汚れがひどい場合は、水にうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよく絞って拭き、乾いた布で拭きとる。
ワークボウル	○	×	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。
ブレード／グレーター	○	○	・中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。 ・刃の部分が鋭利なので、直接手を触れないようブラシなどで洗う。
カバー	○	○	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。
パッキン	○	○	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。
スパチュラ	○	○	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。

注意

・電源プラグをコンセントから抜き、冷えてから洗ってください。連続運転などにより部品が熱くなっている場合があります。
・スポンジのナイロン面（硬質）、たわし、化学雑巾を使用しないでください。部品が傷つくおそれがあります。
・ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤を使用しないでください。変色や故障の原因になります。
・40℃以上のお湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥機を使用しないでください。変形や故障の原因になります。
・紫外線殺菌を行わないでください。変色や変形の原因になります。

保管のしかた

以下のことに注意して保管してください。
・ お手入れ後は水分を十分に拭き取って完全に乾燥させてから保管してください。
・ ブレードは常にワークボウルに取り付けた状態で保管してください。グレーターは刃をいためないように保管してください。
・ 製品は子供や幼児の手の届かないところに保管してください。

PART 7 こんなときは？

まず、以下の表を確認して対処してください。
改善しない場合、弊社サポートラインまでお問い合わせください。
保証とアフターサービス▶ P.23

症状	ご確認ください	対処方法	参照
使用中に運転が止まる。	材料が多すぎませんか？	材料を減らす。	-
	調理できない材料が入っていませんか？	調理できない材料を取り除く。	-
スイッチが入らない。	正しくカバーがセットされていますか？	正しくカバーをセットしなおす。	P.8
	製品底にあるリセットスイッチが飛び出していませんか？	リセットスイッチを押す。	P.10
	パッキンは正しく装着されていますか？	正しくパッキンを取り付ける。	P.5
ブレード／グレーターが回らない。	材料が多すぎませんか？	材料を減らす。	-
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さくする。	-
	ブレード／グレーターは確実にセットされていますか？	ブレード／グレーターを確実にセットする。	P.7
振動が大きい。	材料が多すぎませんか？	材料を減らす。	-
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さくする。	-
液体が漏れる。	カバーとワークボウルの間にすき間がありませんか？	カバーとワークボウルの間にすき間がないよう水平に取り付ける。	P.8
	液体処理用のウェットパッキンが正しく装着されていますか？	ウェットパッキンを正しく取り付ける。	P.5
ウェットパッキンがつかない。	ドライパッキンを外していますか？	ドライパッキンを外してから、ウェットパッキンを取り付ける。	

PART 8

製品の仕様

品番	YE-MM41W ／ YE-MM41R
電源	交流 100V 50-60Hz 共通
消費電力	140W
定格時間（連続使用可能時間）	フードプロセッサー：20 分、ジュース：1 分
回転数	無負荷時の最高回転：約 3,000 回転 / 分
	無負荷時の最低回転：約 800 回転 / 分
定格容量（最大調理可能容量）	500g（ハンバーグの場合）、500ml（ジュース / 液体の場合）
大きさ（約）	幅　　：21cm
	奥行き：16cm
	高さ　：25cm
質量	3.1kg
コードの長さ	2.0m

マルチスピードミキサー・Master Cut（マスターカット）保証書	
製品名　YE-MM41W/YE-MM41R	製造番号： （本体底面記載）
お名前	
ご住所　〒	
TEL　　（　　）	
お買上げ日　　年　　月　　日	**保証期間　お買上げ日より本体１年間**
販売店名	

山本電気株式会社　〒 962-0818　福島県須賀川市和田道 116　TEL(0248)73-0835

無料修理規定

1. 取扱説明書、本製品貼付ラベルなどの注意書きに基づき正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理とさせていただきます。
   修理の際には、製品とともに本書を当社指定の修理用品送付先までお送りください。
   尚、当社指定以外の部品を用いた改造による故障・損傷につきましては、保証対象外となります。
2. 次の場合には保証期間内でも有料となります。
   (1)本書のご提示がない場合
   (2)本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、字句を書き換えられた場合
   (3)使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
   (4)お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
   (5)火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、異常電圧など不慮の事故による故障および損傷
3. 本製品が不当に修理や改造された場合は、修理をお引受けできない場合があります。
4. 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 本保証書は、再発行致しませんので、大切に保管してください。

＊この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権限を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な場合は、お買上げの販売店または山本電気お客様相談センターにお問い合わせください。

保証とアフターサービス

保証について

- 本製品に同梱の保証書は、無料修理規定に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
- 保証書は再発行しませんので、販売店・ご購入日などの記入事項をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間は、お買い上げいただいた日から 1 年間です。

保証期間内に修理を依頼されるとき

「PART7 こんなときは？」をお確かめいただき、弊社お客様相談センターにご連絡ください。
保証書の記載内容に応じて、責任を持って修理させていただきます。
その際、以下をご連絡ください。

住所、氏名、電話番号、製品名、購入日、故障内容（詳しく）

保証期間を過ぎてから修理を依頼されるとき

弊社お客様相談センターに、まずご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理いたします。
ただし、補修用の性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後 6 年です。、性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービス、その他についてご不明な点があるとき

山本電気お客様相談センター

ナビダイヤル 0570-014958
受付時間　9:00 ～ 18:00

修理品送付先：山本電気株式会社
〒 962-0818 福島県須賀川市和田道 116
TEL 0248-73-0835

発売元：山本電気株式会社

カスタマー登録

YAMAMOTO の商品をお買い上げ・ご利用ありがとうございます。
商品を愛着をもって永くお使いいただくために、カスタマー登録をおすすめします。
カスタマー登録の方法は以下のとおりです。

登録方法

ご登録・詳細は下記 WEB サイトからアクセスしてください。
http://www.ydk.jp/support/contact_signup.php

登録するときに必要なもの

「登録コード」と「製造番号」が必要です。
登録コード：YE-MM41
製造番号：本体底面記載 7 桁の数字

※登録にあたっては上記 WEB サイト記載の注意事項をご確認ください。

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION
山本電気株式会社　〒962-0818 福島県須賀川市和田道116
http://www.ydk.jp/